



Lambrusco Maestri

Tipologia :	Rosso frizzante rifermentati in bottiglia
Caratteristiche :	Totale
Bottiglie prodotte :	8000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Seconda metà di settembre
Resa (q/ha) :	100
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5.72
Correzione acidità :	No
Macerazione :	2/5 giorni
Affinamento :	Un anno in bottiglia
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	12



Bianco Emilia

Tipologia :	Bianco frizzante rifermentati in bottiglia
Caratteristiche :	Unico
Bottiglie prodotte :	3500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Prima metà' di settembre, manuale in cassette
Resa (q/ha) :	100
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	4.84
Correzione acidità :	No
Macerazione :	2/3 giorni
Affinamento :	Un anno in bottiglia
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	11,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	1.6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	4.7



Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	
Origine uve :	
Vendemmia – modalità ed epoca :	
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	
Macerazione :	
Affinamento :	
Rame :	
Titolo alcolometrico :	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	



Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	
Origine uve :	
Vendemmia – modalità ed epoca :	
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	
Macerazione :	
Affinamento :	
Rame :	
Titolo alcolometrico :	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	



Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	
Origine uve :	
Vendemmia – modalità ed epoca :	
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	
Macerazione :	
Affinamento :	
Rame :	
Titolo alcolometrico :	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	